

PROF. DR. ATIF CAN SEYDİM

**Süleyman Demirel
Üniversitesi
Suleyman Demirel
University, Turkey**



“

Prof. Dr. Atif Can SEYDİM, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümünden 1990 yılında mezun olmuş ve sonrasında aynı bölümde yüksek lisansını “Tetrabrik ambalajlı bazı meyve sularının raf ömrü üzerine etkisi” konusunda tamamlamıştır. 1996 yılında A.B.D. Clemson Üniversitesinde “EPS ambalajlardan sıvı benzeri gıdalara stiren migrasyonu” konusunda ikinci yüksek lisansını tamamlamıştır. Dr. Seydim, 2001 yılında “Modifiye atmosfer paketlemenin deve kuşu etinin raf ömrü üzerine etkisini ve raf ömrünün iyileştirilmesi” konusunda doktora çalışmasının tamamlamıştır. Çalışma alanları gıda ambalajlama teknolojileri, yeni gıda işleme sistemleri, gıda güvenliği ve gıdaların raf ömrünün belirlenmesi konularıdır. Ulusal ve uluslararası dergilerde yayınlanmış birçok makalesi, kongre ve sempozyumda bildirileri, çeşitli uluslararası dergilerde hakemlikleri bulunmaktadır. Ayrıca Food Packaging and Shelf Life-(Elsevier) dergisi Editör kurulunda görev yapmaktadır. 2007 yılından beri Ambalaj Sanayicileri Derneği Ambalaj Akademisi eğitmeni olarak görev almaktadır. Halen Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Dr. Seydim, aynı zamanda Amerika Birleşik Devletleri Güney Carolina Eyaleti Clemson Üniversitesi Gıda, Beslenme ve Ambalaj Bilimleri Bölümünde Misafir Profesör olarak görev almaktadır. Evli ve iki çocuk babasıdır.

”



Dr. Atif Can SEYDİM is a Professor of Food Engineering at Süleyman Demirel University, Isparta. He received his bachelor's degree from Ankara University in 1990. In 1993, he earned his first M.Sc. degree with his thesis titled “Shelf-life determination of Sour cherry Juice and Peach Nectar packaged in aseptic cartons” from the same University. In 1994, he won a government scholarship to continue his education in the United States. He completed his second Master's degree with his thesis “Styrene monomer migration into liquid food simulants” and Ph.D. degree with “Shelf-Life Evaluation of Ostrich Meat” in the Department of Food, Nutrition, and Packaging Sciences at Clemson University, Clemson, SC. His area of interests are Food Packaging Systems; Edible films, the use of nanomaterials in biodegradable and polymer films, packaging of probiotic products, MAP of food products, fresh-cut fruits and vegetables, packaging systems in retort pouches, sous-vide processing, and Quality Changes in Food Products (Shelf-life of Foods); antimicrobial and antioxidant properties of functional food components, quality characteristics of packed foods. He has number of peer-reviewed articles and given presentations at number of conferences both national and international level. He is also Editorial Board Member of Food Packaging and Shelf Life, Journal published by Elsevier. In addition to writing scholarly publications, he has served in many administrative positions in academia, and local community. Dr. Seydim spent 14 years teaching and doing research in both the University and in the Food Industry. He is also instructor for Packaging Academy of Packaging Manufacturing Association of Turkey. He enjoys hiking and taking pictures, and riding his bike as a hobby. He currently resides in Isparta with his wife and two children.